

OPE  
2007



2007ko  
LEP

KODEA Lanpostua/k:

**A-5008**

**BROMATOLOGIA G.T.**

*1. ariketa. 2. proba*

**GALDERAK**

*Denbora, gehienez: 120 min.*

EREDUA:

C

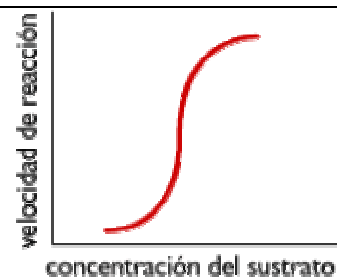
- Ez zabaldu esan arte.
- Proba bukatzean inprimaki hau zeurekin eraman dezakezu.
- Kontuan izan galdera bakoitzaren balioa, eman bazaio.
- Adi egon, identifikazio pertsonalerako txartela jaso diezazuten.
- Ez ahaztu ordezkagiria hartzea (irakurketa optikorako inprimakiaren beheko ezkerreko zatia).
- Adi egon, batera grapa ditzaten irakurketa optikorako orria eta kuestionario hau.

Eskerrik asko zure laguntzagatik.

**1.- Zer da aw?**

**2.- Adierazi zein den Kjeldahl metodoa aplikatuz proteina-edukia zehazteko metodoaren printzipioa. Zein da metodo ofizialak zerealentzat eta horietatik eratorrientzat proposatutako oharpena? Adierazi horren eraginkortasun analitikoa.**

**3.- Substratuaren kontzentrazioaren aurreko erreakzio-abiaduraren emaitzak jasotzen ditu grafikoak, entzima alosteriko batentzat. Azaldu horren esanahia.**



**4.- Azaldu zer adierazten duen arrainen NBVT delakoak.**

**5.- Egizu elakagai-gehigarrien zerrenda bat, jokatzeko duten moduaren arabera.**

**6.- Zer da hartzigarri-aktibitatea ez-tian? Zein da hori kuantifikatzeko metodoaren printzipioa? Nola adierazten da emaitza?**

**7.- Nola prestatuko zenuke 2 litroko ClH 0,1N soluzio baloratu bat? \***

Materialak	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bi litroko matraze bolumetrikoa.</li><li>2. % 35eko azido klorhidrikoa (pisu molekularra 36.47)</li><li>3. Bureta</li><li>4. Ur destilatua</li><li>5. 100 ml-ko Erlenmeyerrak</li><li>6. Tris(hidroximetil)aminometanoa.</li><li>7. Kristalizadorea</li><li>8. Silize-gela</li></ol>

**\* Egin itzazu kalkuluak atzeko aldean**

**8.- ISO 17025 aruaren arabera, zein da entsegu-prozedura batean begietsi behar den gutxieneko informazioa?**

**9.- Definitu kontzeptu hauek: ziurgabetasuna: (neurri) ziurgabetasuna.  $u(x)$  ziurgabetasun tipikoa.  $uc(y)$  ziurgabetasun tipiko konbinatua.  $U$  ziurgabetasun hedatua.  $k$  estaldura faktorea. Alborapena.**

**10.- Adieraz ezazu ondorengo elikagai-matrizeen bromatologi analisia egin aurretik, laginak prozesatzean, eman behar diren pausuak: izozkiak, begetal izoztuak, koipeak eta olioak eta gaztak.**



**11.- Defini itzazu sukaldeko tratamendu osoarekin prestatutako plater batean hezetasuna kalkulatzeko pausu analitikoak. Eraitzen tratamendua eta dagozkien kalitate irizpideak, eta entseguaren ziurgabetasunaren kalkulua.**

**12.- Defini ezazu ondorengo metodo analitikoaren printzipioa, baita emaitzak adierazteko egiten diren kalkuluak eta horietako bakoitzaren emaitzak adierazteko unitateak ere:**

**Oliba-olioaren azidotasunaren zehaztapena.**

**K 232 eta K 270 indizien zehaztapena olioetan.**

**Fluoruroen zehaztapena, elektrodo selektiboaren teknikaren bitartez, uretan.**

**Almidoiaren zehaztapen kuantitatiboa, haragi-produktuetan. Glukosa eta almidoia bereiztea.**

